Konvektionsångugn Kontakt 7x GN 1/1 code: 219959

Tillverkad av 18/8 rostfritt stål.
Pressad kammare med rundade hörn för enkel rengöring.
Utrustad med LED-belysning och värmeisolering – energieffektiv och säker.
Kondensdroppbricka med avlopp integrerat i dörren.
Justerbara fötter säkerställer stabil och jämn placering.

Dörrens funktioner:
Dubbelglasdörr, sval vid beröring – med gravitationsventilation mellan lager.
Dörren kan låsas i 4 lägen: 60°, 90°, 120° och 180°.
Hinged på höger sida.
Löstagbar inre glasruta.
Silikonpackning monterad i huset.

AirFlow+ – omdesignad deflektor säkerställer optimal luftcirkulation, oavsett matplacering.
Humid+ – vattensystemet levererar vatten direkt bakom fläkten, vilket ger hög luftfuktighet samtidigt som vattenförbrukningen minimeras.
Klassning för vattenskydd: IPX4.
Nödvändiga anslutningar: el, behandlat vatten och avloppssystem.
Vatteninlopp: 3/4", dräneringsutlopp: ø30 mm (inklusive kammaravlopp).
Stor 7-tums kontrollpanel med pekskärm.
Temperaturområde: 30 °C till 270 °C.
Timer: upp till 11 timmar och 59 minuter, eller kontinuerlig drift.

Tillagningslägen: konvektion, ånga och kombi (konvektion + ånga).
Fläkthastighet: 3 hastigheter, normalt läge, semistatiskt läge.
Ånga genererad genom direkt sprutning på fläkten, elektroniskt styrd i 10 steg (0–100 %).
Lagra upp till 100 recept, var och en med upp till 10 steg.
Tillagning på flera nivåer – tillaga olika rätter under samma förhållanden med oberoende timing.

Ytterligare funktioner:
Förvärmning – värms upp till 30 °C över inställd temperatur.
Håll – bibehåller automatiskt serveringstemperaturen efter att programmet har avslutats.
Hållskåp – håller maten varm och fuktig tills den serveras.
Nedkylning – snabb kammarkylning för att snabbt påbörja nya processer vid lägre temperaturer.
Kontroller – idealiska temperatur- och fuktighetsförhållanden för att provsmaka deg.
Fördröjd start – schemalägg start upp till 24 timmar i förväg.
Delta-T-sond – precisionstillagning genom övervakning av den interna mattemperaturen.
USB-port – enkel uppladdning/nedladdning av recept och HACCP-data. Rymmer 7 GN 1/1-brickor, ingår inte i setet.
Brickstödsavstånd: 68 mm.
Två fans med automatisk backning.
Automatiskt disksystem med 4 program: Eko, Normal, Intensiv, Sköljning.
Upp till 30 % vattenbesparing med det nya tvätthuvudet.



HENDI
Tools for Chefs

SPECIFICATIONS

Kontrollpanel	Digitalt	Förpackningsmängd marknadsföring	1
Antal fans	2	Temperatursond	
Storlekar som passar	GN11	Programmerbar	
Effekt (in) (W)	10400	Skenavstånd för plåt (mm)	68
Antal dörrar	1	Produktvikt (kg)	96
Marknadsföringsförpackningstyp	Låda	Invändig längd (mm)	590
Längd (mm)	730	Invändig bredd (mm)	370
Bredd (mm)	849	Invändig höjd (mm)	575
Höjd (mm)	850	Max. belastning	4
Mått	730x849x(H)850	Enhet för max. belastning	kg/bricka
Huvudkategori material	Metaller, Glas		
Material	Dubbelt glas, 18/0 Rostfritt stål		
Interiörmaterial	18/10 Rostfritt stål		

TRANSPORT SPECIFICATIONS

EAN	8711369219959	Plastförpackning (gram)	85
Intrastatkod	85166090	Ursprungsland	Italien
Försäljningsenheter per pall	1	GS1 packningsmängd	1
		Bruttovikt (kg)	99